



**FACTORII CARE INFLUENȚEAZĂ CALITATEA  
PRODUSELOR DIN CARNE, ȘUNCA “CITY” ȘI  
ȘUNCA “ORIGINALĂ ”**

**Student:** Ciobanu Ala  
gr.CSPA -161

**Conducător:** Rubtov Silvia  
doc.conf.univ

## **REZUMAT**

În lucrarea dată sunt prezentate 9 capitole :

Capitolul 1 : Analiza brevetelor și surselor bibliografice, privind tehnologia fabricării șuncilor din carnea de porcină și bovină . Prezentarea valorii nutritive și compoziția chimică a cărnii de porcină și bovină. Factorii care influențează asupra calității produselor din carne.

Capitolul 2: Analiza tehnologiilor de fabricare a șuncilor fierte, șunca „City”și șunca„Originală”.

Capitolul 3:Caracteristica produsului finit. Caracteristica materiei prime și a materialelor auxiliare.

Capitolul 4: Rolul adausurilor alimentari asupra calității și randamentului șuncilor. Compoziția și caracteristica condimentelor.

Capitolul 5: Prezentarea proceselor de prelucrare a șuncilor (prelucrarea mecanică a cărnii, injectarea cărnii, malaxarea preparatului injectat, șprițarea șuncii).

Capitolul 6 : Utilizarea aditivilor alimentari în fabricarea șuncilor, importanța lor .

Capitolul 7 : Managimentul calității HACCP

Capitolul 8 : Metode de prelevare de probe. Definirea caracteristicilor organoleptice și determinarea parametrilor fizico-chimici.

Capitolul 9 : Protecția mediului ambient.

## SUMMARY

In this paper are presented 9 chapters:

Chapter 1: Analysis of patents and bibliographic sources, on the technology of bovine and bovine meat production. Presentation of nutritional value and chemical composition of porcine and bovine meat. Factors influencing the quality of meat products.

Chapter 2: Analysis of boiled ham manufacturing technologies, "City" ham and "Original" ham.

Chapter 3: Feature of the finished product. Characteristics of raw material and auxiliary materials

Chapter 4: The role of food additions on quality and yield of ham. Composition and characteristic of spices.

Chapter 5: Presentation of the bacon processing processes (mechanical meat processing, meat injection, kneading of the injected preparation, shrimp spitting)

Chapter 6: Use of food additives in bacon production, their importance.

Chapter 7: HACCP Quality Management

Chapter 8: Methods of sampling. Definition of organoleptic characteristics and determination of physico-chemical parameters.

Chapter 9: Protecting the Ambient Environment.

# CUPRINS

## Introducere

1. Analiza brevetelor și surselor bibliografice , privind tehnologia fabricării șuncilor din carne de porcină și bovină.

**1.1. Compoziția chimică , valoarea nutritivă a cărnii de bovină și porcină, consumul ei în lume.**

1.2. Factorii care influențează asupra calității produselor din carne.

2. Analiza tehnologiilor cunoscute de fabricare a șuncii fierte

2.1. Analiza tehnologiei clasice de fabricare a șuncii fierte.

2.2. Analiza tehnologiei de fabricare a șuncii de porc “Originală”

2.3. Analiza tehnologiei de fabricare a șuncii asorti “City”

2.4. Rețetele tradiționale de fabricare așuncilor

3. Caracteristica produsului finit și a materialelor

3.1. Caracteristica produsului finit

3.2. Caracteristica materiei prime

3.3. Caracteristica materialelor auxiliare

4. Rolul adausurilor alimentare asupra calității și randamentului șuncilor.

4.1. Compoziția și caracteristicile condimentelor

4.2. Suplimente nutritive de calitate organoleptică pentru producția de produse din carne fierte trebuie să îndeplinească cerințele specificate.

5. Procese de prelucrare a șuncilor

5.1. Procese de prelucrare mecanică

5.2. Procesul de injectare a cărnii

5.3. Malaxarea preparatului injectat

6. Recomandări tehnice privind utilizarea aditivilor la fabricarea șuncilor.

7. Managementul calității HACCP

8. Metode de prelevare de probe și de testare

8.1. Prelevarea de probe și pregătirea probei

8.2 Definirea caracteristicilor organoleptice și prezența de impurități

8.3. Determinarea parametrilor fizico-chimici.

9. Protecția mediului ambiant.

10. Bibliografie.

## INTRODUCERE

Industria cărnii este considerată una din cele mai vechi ramuri ale industriei alimentare. Produsele din carne sunt sursa principală din rația alimentară zilnică a populației care o asigură cu proteine. În sortimentul produselor din carne o mare pondere au specialitățile, pentru îmbunătățirea calității produselor finite s-au introdus tehnologii și linii noi de fabricare.

Dezvoltarea industriei cărnii nu stă pe loc. Pe baza cercetărilor științifice, se elaborează produse noi cu scopul de a valorifica integral materia primă cu mai puține cheltuieli economice.

Sînt elaborate tehnologii noi de fabricare și ambalare a producției, care duc la majorarea termenului de păstrare a produsului.

Scopul lucrării date este studierea tehnologiei de fabricare a șuncii de carne de porc „Originală” și șunca „Sity” și anume prin :

1. Analiza tehnologiei de prelucrare a șuncii de carne de porc „Originala” și “Sity”
2. Analiza factorilor care influențează asupra calității șuncii
3. Aprecierea calității senzoriale și fizicochimice produsului
4. Se propune folosirea unei noi membrane Amiflex T Vetcinî, de natură poliamidică cu scopul de a majora durata de păstrare.

Produsul, șunca de carne de porc “Originală” și “Sity” are proprietăți gustative înalte, care sunt asigurate de proteine, substanțe extractive, azotoase, și vitamine ce se conțin în țesutul cărnii.

## BIBLIOGRAFIE

1. Оценка некоторых пищевых добавок и контаминантов. 41 доклад объединенных экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам, Женева. — М: «Медицина», 2000 г. — 72 с.
2. <https://ru.scribd.com/doc/129949443/Factorii-Care-Determina-Si-Influenteaza-Calitatea-Produselor-Si-Serviciilor>
3. RHODES, C.J. Book: Toxicology of the Human Environment — the critical role of free radicals, Taylor and Francis, London (2000).
4. Эмульсии / Под ред. АБРАМЗОНА, А. А.. — Химия, 1972. — 447 с. — 4600 экз.
5. Revista fabrica de carne „*Ingrediente in industria cãrni*”
6. ГОСТ Р 52196-2003. Изделия колбасные вареные; введен 01.01.2005 г. – ИПК Издательство стандартов, переиздание март 2009 г. – Стандартинформ.
7. Standart SM 241:2005 «*Mezeluri fierte. Condiții generale*»; introdus 15.03.2006.
8. ГОСТ 23670-79. Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные; введен 08.01.1981 г. - Межгосударственный стандарт.
9. <https://motoareautoctie.wikispaces.com/file/view/TehnologiiGeneraleCarne.pdf>
10. ГОСТ 18255-85. Продукты из свинины Копчено – вареные; введен 01.07.86 г. – Межгосударственный стандарт.
11. Республика Молдова ПРАВИТЕЛЬСТВО ПОСТАНОВЛЕНИЕ №. 520 от 22.06.2010 : об утверждении санитарного регламента о загрязнителях в пищевых продуктах.
12. Технологическая инструкция по производству ветчины, продуктов из говядины и свинины с использованием шприцовочных рассолов.
13. Мук. 4.1.985-00 определение токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробо-подготовки
14. Методы экстракции растительного и животного сырья. Отчистка первичной вытяжки. Режим доступа [ [fromserge.narod.ru/lecture/L6.htm](http://fromserge.narod.ru/lecture/L6.htm) ]
15. SM SR EN 12014- Produse alimentare. Determinarea conținutului de nitrați și/sau nitriți. Partea 1: Considerații generale  
1:2012
16. ПЕХОВ, Ф.В., ПОПОВ, П.М. «Способ экстракции растительного сырья сжиженными газами». Номер патента 1018639; дата публикации 1990 год.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01 „Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов“.
18. СанПиН 2.3.2.1293-03 „Гигиенические требования по применению пищевых добавок“
19. Республика Молдова ПРАВИТЕЛЬСТВО ПОСТАНОВЛЕНИЕ Nr. 996 от 20.08.2003: об утверждении Норм по этикетированию пищевых продуктов и Норм по этикетированию средств бытовой химии.
20. <http://inwestpol.com/ro/2015-05-27-06-21-8/9-nastrzykiwarki/14-injector-ans54>
21. ГОСТ 26929-94. Сырье и продукты пищевые. Подготовка пробю минерализация для определения содержания токсичных элементов – взамен ГОСТ 26929-86; введен 21.10.1994; переиздание март 2010 г. – Стандартиформ, 2010 г.
22. ГОСТ 26668-85. Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов; введен 26.05.2010 г. – Стандартиформ.
23. ГОСТ 26669-85. Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов; введен 01.07.86 г. – Стандартиформ.
24. ГОСТ 6825-91. Лампы люминесцентные трубчатые для общего освещения; введен 01.01.93 г. – Москва 1992.
25. ГОСТ 26930-86. Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка; введен 01.01.87 г. – Стандартиформ.
26. ГОСТ 256932-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца; введен 01.07.89 г. – Стандартиформ.
27. <https://motoareautoctie.wikispaces.com/file/view/TehnologiiGeneraleCarne.pdf>
28. ГОСТ 26933-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия; введен 01.12.86 г. – Стандартиформ.
29. ГОСТ 26927-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути; введен 01.07.89 г. – Стандартиформ.
30. Мук 2.6.2.717-98. Радиационный контроль. Стронций -90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка [26].
31. ГОСТ 10444.15-94. Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативных аэробных и факультативно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; введен 21.02.1995 г. – Государственный стандарт.
32. Технологическая инструкция по применению комплексных пищевых добавок фирм Р.Р.Н «Fleisch Mannschaft-Polska Sp.z.o.o.» (Польша) и «Fleischmannschaft A/G»

(Германия) для производства вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196-2003; введение 06.05.2007 г.

33. Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari, Parlamentul European și Consiliul Uniunii Europene, accesat la la 23 septembrie 2010
34. Agency revises advice on certain artificial colours, UK Food Standards Agency (FSA), 11 septembrie 2007, accesat la 22 septembrie 2010.
35. Republica Moldova GVERNUL HOTĂRÎRE Nr. 229; din 29.03.2013: pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari